

Fondue Stube

GENUSS VERBINDET

VORSPEISEN

Rinderbrühe mit Flädli	12.–
Gemüsesuppe	12.–
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.–
Gemischter Salat	13.–
Zauberplatte (Fleisch- & Käseplatte, garniert)	27.–

FONDUE (mit Alkohol, alternativ mit Apfelsaft möglich)

PRO PERSON / PORTION

Moitié-Moitié (Gruyère / Vacherin) (300 g)	32.–
Chili Fondue (Gruyère / Vacherin / Chili / Harissa) (300 g)	33.–
Pilz-Fondue (Gruyère / Vacherin / Steinpilze / Champignon) (300 g)	35.–
Bergkäse Fondue (Bergkäse / Gruyère / Vacherin) (300 g)	33.–
Deluxe Fondue (Bergkäse / Gruyère / Trüffel / Champagner) (300 g)	40.–

FONDUE-BEILAGEN

Sauer eingelegtes (Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli)	6.–
Süss eingelegtes (Birnen, Aprikosen, Pfirsich)	6.–
Kartoffeln	6.–
Mini-Fleischplättli	9.–

DESSERT

Vanilleglace mit warmen Beeren, Rahm und Biskuit	12.–
Vermicelle mit Meringue und Rahm	12.–

TRADITION TRIFFT GENUSS